

## 第4回食品産業振興に向けた支援方針策定に係る専門家会議議事要旨

- 1 開催日時 令和2年1月20日(月) 10:00~11:30
- 2 開催場所 都庁第一本庁舎25階 114会議室
- 3 出席委員 春見委員(座長)、榎本委員、黒川委員、久塚委員、松岡委員
- 4 議事 (1) 配布資料説明(事務局)  
(2) 意見交換  
テーマ: 都内食品産業振興に向けた中間の提言(案)について
- 5 概要  
事務局より配布資料についての説明を行い、テーマに基づき委員による意見交換を行った。

### 6 主な委員意見

#### ○食品産業を取り巻く状況 —消費者ニーズ等の急速な変化—

- ・『機能性食品の広がり等』の部分は、「健康の増進に優れた効能」に修正してはどうか。
- ・方向性としては問題ないと思う。

#### ○食品産業の抱える課題

- ・将来の展望で一番問題になるのは、相続、事業承継の問題である。
- ・企業が廃業していく中で、商品や製造技術の継承にもなんらかの方策が必要。例えば、製造工程の映像を保管するなど。
- ・研究開発・販路開拓・PRなど、様々な中小企業の相談に対してワンストップで対応できる窓口があるとよい。

#### ○価格とは異なる魅力の必要性

- ・製品開発するとき、商標やデザインの登録は行うが、特許は取得までの時間がかかってしまい、その間に他社が同様の商品を販売してしまうため、取得する事業者の例は少ない。
- ・農業でも地域で名前をつけるとき、弁理士をつけて気を付けてやっているが、技術はあまり聞いたことがない。品種登録は、専門家と相談しながら都に対

応してもらっている。

- ・タイトルは「東京の魅力を伝える」という内容がわかるように、一工夫したほうがいい。
- ・農水関係の食品技術センター、商工関係の産業技術研究センター、その連携をもっと密にしていく必要がある。
- ・「オープンイノベーションを進めることのできるサポートが重要である」と書いてしまうと、今現在サポートをしていないように見えてしまう。サポートできる体制を今一歩進めて、中小企業がオープン・イノベーションを進めることを可能とする連携、新しい体制づくりが重要であるという表現の方がいいのではないか。
- ・中小零細のメーカーは、海外マーケットをリサーチすることが難しく、国ごとの好みなど把握できていない。アジア・ヨーロッパ・アメリカの人の好みを調べてもらうなど、大雑把な傾向でもいいのでわかると、海外に売り込むときの目安の一つになる。
- ・国ごとのニーズがわかると、アイデア次第で、素材を変えるなどの難しくない工夫によって、海外に売り込むことができる。
- ・海外で、長期的に売っていくためには、時間をかけたリサーチによって売れるかどうかを見極めたり、最初は赤字覚悟で売り込んでいくなど根気が必要である。
- ・食べ物の場合、少量でも海外のイベントへ出展するなど、売ること自体がマーケットリサーチになる。
- ・大企業はある程度の量を作らないと輸出できない一方、中小は小規模で輸出が可能であり、市場に大企業より先に入り込めるなどのメリットがある。そこに都が支援をすれば効果的である。

## ○優れた技術力とその高度化

- ・食品技術センターや産業技術研究センターがある中で、今お互いに十分な交流がないというのが実情とのことであるが、それぞれのセンターが持っている強みを有機的に結びつけるような仕組みが必要である。いきなり融合は難しいと思うが、若手や中堅などをメンバーとした共同プロジェクトを立ち上げ、ブレスト形式で棚卸から始めるとよいのではないか。
- ・食品加工の技術を高めていくには、安全性と機能性評価の高度化が必要である。また、先端的な工学技術、加工技術が食品加工の分野では十分でないので、強化していくべきである。そこに産業技術研究センターが持っている技術やノウハウ、機械を導入できないか。
- ・次世代のキーテクノロジーとなり得る、バイオテクノロジーやナノテク、触

媒や磁気科学など、何が食品に応用できるかどうか、すぐに使えるかどうか、ということはあると思うが、研究としては続けるべきである。

- ・安全性や機能性の評価と、工学・バイオテクノロジーを柱に、技術的にサポートしていくことが大事である。
- ・3Dプリンターによるデザイン、AIを活用した異物検査など、すぐに現場で応用できるかどうかはわからないが、研究は続けていくべきである。研究面での充実と現場の応用はどちらも重要で、分けて考えるべきである。
- ・和菓子など職人による製造工程は情緒的価値があるためなくすべきではない。一方で、職人が少なくなっていく中で、最後の工程は職人が行い、それ以外は機械がやるなど、機械と人の組合せ、コンビネーションを考えてもいいかもしれない。
- ・3Dプリンターは食べられるものを作れる機種があり、試作品づくりなどで活用できるが、機械は高価であるため、都に試作機能のサポートをしてもらうことも役に立つだろう。
- ・発酵、醸造の技術は伝統的で応用も幅が広く、比較的手を付けやすい。

### ○都がとっていきべき支援の仕組・体制について

- ・商品を物性測定などで客観的に評価することで、匠の技の一部を数値化し、技術の継承に役立てることができるのではないかと。数値化するうえで、食品技術センターと産業技術研究センターの技術は非常に重要になってくる。
- ・食品技術センターと産業技術研究センターによる総合的なサポート・サービスが必要であるということはその通りだが、中小零細が求めるサポートと合致するようにしてほしい。
- ・都のサポートと企業のニーズのミスマッチを防ぐために、東京都内の食品加工の事業者とそれぞれの事業者が保有する技術に関する調査を行ってはどうか。

### ○まとめ

- ・中小食品事業者のために、販売面と技術面でのサポートの強化、サポート体制の強化が必要である。これらについて強化していく中で、中小企業にとって本当に役に立つようなサポート、どのような支援の内容、体制、人の配置が必要かなど、きめ細かく考えていただきたい。